

Menu 189.

Hapjes

**Witloofschuitje met feestvulling
Cannelloni van gemarineerde zalm met
zure appel en avocado**

**Nage van Sint-Jakobsvruchten met zachte
mosterd**

Bietjessoep met hartcroutons

**Konijnfilet met een rum-rozijnensausje,
witte pens, rabarbercompote,
peperkoek, een sesamkroketje
en gebakken schorseneren**

Sorbettorentje met amaretto

Witloofschuitje met feestvulling

Bereidingstijd : 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 3 mooie witloofstronkjes
- 50 gr roquefort
- 10 witte druiven
- 10 walnoten
- ½ rijpe avocado
- 50 gr gerookte zalm
- 3 eetlepels citroensap
- 50 gr parmaham
- 2 verse vijgen
- 2 eetlepels Bertolli extra vergine
- verse munt of basilicum



Bereiding

- Scheur de bladeren los van de witloofstronkjes
- Snijd de roquefort in blokjes, halveer de druiven, verkruimel de walnoten en meng alles
- Snijd de avocado in blokjes en de gerookte zalm in reepjes
- Meng met het citroensap
- Snijd de vijgen in 8 partjes en de ham in smalle reepjes
- Meng dit in een kommetje met de olijfolie, citroensap, munt en/of basilicum
- Vul de witloofblaadjes met de mengsels
- Schik ze op een mooie schaal
- Lekker bij een soepje en met een glas witte wijn

Cannelloni van gemarineerde zalm met zure appel en avocado

Bereidingstijd : 30 minuten

Ingrediënten (12 pers)

- 10 gr gedroogde roze bessen
- 1 dl slagroom
- 200 gr appels Granny Smith
- 200 gr avocado
- 4 takjes dille
- 3 limoenen
- 300 gr zalmfilet
- 2 dl olijfolie



Bereiding

- Snijd de zalm in dunne plakjes en kruid met fijn zeezout; roze bessen en peper van de molen
- Besprenkel met olijfolie en plaats in de koelkast

- Snijd de zure appel en de avocado in kleine blokjes en vermeng met limoensap en wat olijfolie
- Vul de zalmplakjes op met de mengeling en rol op in plasticfolie
- Klop de room op en smaak af met limoensap, peper van de molen en zout
- Garneer kleine aperitiefbordjes met fijne lijntje limoenemulsie
- Schik de canneloni in het midden van het bord en garneer met een topje stijve, room en een takje dille

Nage van Sint-Jakobsvruchten met zachte mosterd

Ingrediënten (4 pers)

- 1 sjalot
- 4 appelsienen
- 4 grote Sint-Jakobsvruchten (coquilles)
of 6 middelmatige
- witte peper
- 30 gr boter
- 1 eetlepel Amora mosterd



Bereiding

- Schil de sjalot en hak ze fijn
- Pers de appelsienen
- Laat het sap met de ui koken en filter
- Snijd de coquilles in 4 schijfjes (3 als het kleine zijn)
- Giet het sap in een kookpot en breng aan de kook
- Kruid met zout en witte peper
- Doe dan de schijfjes coquilles in het vocht
- Als het vocht begint te sudderen, zet het vuur af
- Voeg margarine toe en schud met de pan voor een betere vermenging
- Voeg daarna de mosterd toe
- Proef of het genoeg gekruid is en schik ze in verrines

Bietjesoep met hartcroutons

Ingrediënten (5 pers)

- 3 eetlepels boter
- 400 gr geraspte bietjes
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 200 gr mascarpone
- 1 pot bouillon met kippenvlees (AH-340 ml)
- 1 theelepel suiker
- 5 sneetjes witbrood

Extra

- hartvormpje (± 3 cm, andere vormen mogen ook)



Bereiding

- In soeppan helft van boter verhitten
- Bietjes hierin 5 minuten al omscheppend op middelhoog vuur bakken
- Laatste minuut tomatenpuree en helft van mascarpone erdoor roeren en meebakken
- Bouillon (inclusief kippenvlees) en 750 ml water erbij schenken en geheel aan de kook brengen
- Soep op smaak brengen met peper en eventueel suiker
- Soep op laag vuur met deksel op pan 15 minuten laten doorkoken
- Intussen met vormpje uit elke snee brood 2 hartjes steken
- Brood aan beide zijden met rest van boter besmeren
- In koekenpan met antiaanbaklaag broodhartjes aan beide zijden krokant en goudbruin bakken
- Even op rooster laten uitdampen en elk hart aan één zijde met rest van mascarpone besmeren
- Soep over vijf diepe borden verdelen. In ieder bord 2 hartjescroutons leggen

Konijnfilet met een rum-rozijnensausje, witte pens, rabarbercompote, peperkoek, een sesamkroketje en gebakken schorseneren

Bereidingstijd : 100 minuten

Ingrediënten konijnfilet (4 pers)

- 2 konijnen (volledig en niet ontbeend)
- een flinke klont botere

Ingrediënten saus van bruine rum en rozijnen

- konijnenbeenderen
- 200 ml bruine rum
- 80 gr donkere rozijnen
- 1 liter bruine fond
- laurier
- verse tijm
- 1 ui
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- boter vloeibaar
- peper en zout

Ingrediënten torentje van witte pens, peperkoek en rabarber

- 3 rabarberstengels
- 150 gr kristalsuiker
- 2 witte pensen (liefst artisanale)
- 4 à 8 plakken flinterdun gesneden peperkoek
- boter vloeibaar
- peper en zout

Ingrediënten sesamkroketje

- 3 grote aardappelen (Bintjes)
- 2 eieren
- paneermeel
- bloem
- peper en zout
- nootmuskaat
- Quatre épices
- 50 gr harde boter
- witte sesamzaadjes

Ingrediënten schorseneren

- 1 pak schorseneren
- boter vloeibaar
- peper en zout

Ingrediënten decoratie

- donkere rozijnen
- enkele gefrituurde rabarberschillen

Bereiding

- **Filet van konijn**
 - Fileer het konijn en hou de beenderen apart
 - Die gebruik je voor de saus
 - Geef een inkeping op de rug en snij de filets langs de ruggengraat af, zoals je vis fileert
 - Verwijder ook de vliezen en overtollig vlees of vet zodat je mooie filets bekomt



- Bak konijnenfilet à la minute*
- Smelt hiervoor boter in een pan
- Kruid de filets met peper en zout en bak de filets goed gaar
- Let er wel op dat je het vlees niet te droog bakt
- **Rum-rozijnensaus**
 - Versnipper de sjalotjes en de ui fijn
 - Plet de teentjes knoflook met het plat van een mes
 - Verhit vloeibare boter in een grote kookpot en stoof hierin de sjalotjes, de ui en de look met de konijnenbeenderen
 - Kruid met peper, zout, enkele blaadjes laurier en een takje verse tijm
 - Bak de beenderen goed bruin voor meer smaak
 - Voeg de rozijnen en een flinke scheut (100 ml) rum toe
 - Blus ten slotte met de bruine fond en laat 2 uur goed inkoken
 - Giet de saus door een zeef in een maatbeker
 - Voeg opnieuw een eetlepel rozijnen en een scheut rum toe
 - Mix de saus met een staafmixer
 - Passeer alles voor een tweede keer door een fijne zeef zodat ook de laatste fijne stukjes van de rozijnen verwijderd worden
- **Torentje van witte pens, peperkoek en rabarbercompote**
 - Snij de pensen in dikke plakken van 2 cm dik
 - Kruid met peper en zout en bak samen met de konijnenfilet in dezelfde pan mooi goudbruin
 - Snij twee van de drie rabarberstengels in stukken en stoof met de kristalsuiker aan in een weinig water
 - Laat goed inkoken tot je een moes bekomt
 - Passeer de compote door een zeef
 - Voeg licht gekonfijte rabarberstukjes toe om weer wat structuur aan de compote te geven
 - Schil de derde rabarberstengel en hou de schillen bij
 - Frituur deze later na de kroketjes en gebruik ze als decoratie
 - Snij de geschilde rabarber in fijne blokjes
 - Zet 100 ml water met een eetlepel kristalsuiker op het vuur en breng aan de kook
 - Stoof de fijne rabarberblokjes enkele seconden in dit suikerwater
 - Giet zeer goed af in een zeef en meng dan onder de compote
 - Gebruik bij voorkeur een peperkoek die nog niet in plakken is gesneden en snij zelf flinterdunne plakken van ongeveer 3 mm dik
 - Maak het peperkoektoastje door met een ring rondjes uit te snijden
 - Kies een grootte die net iets groter is dan de doorsnede van de schijfjes witte pens
 - Leg de uitgesneden rondjes peperkoek op bakpapier op een bakplaat en bak deze krokant onder de grill
 - Draai na enkele minuten de rondjes om
- **Sesamkroketje**
 - Schil en was de aardappelen
 - Kook ze gaar in gezouten water en pureer ze met een flinke klont boter
 - Kruid met peper, zout, nootmuskaat en “quatre épices”*
 - Laat de puree even afkoelen en opstijven in de koelkast
 - Paneer de kroketjes à l’anglaise:
 - Neem 3 kommetjes en doe in het ene de bloem, in het tweede de eieren en in het derde het mengsel van paneermeel en sesamzaadjes Voor dit mengsel neem je de helft paneermeel en de helft sesamzaadjes
 - Kluts twee eitjes en kruid met peper en zout

- Rol met je handen flinke bolletjes die je eerst door de bloem rolt
- Wentel de bolletjes dan door de geklutste eieren en paneer ze in de sesam-bloemmengeling
- Frituur de kroketjes vlak voor het dressereren
- **Gebakken schorseneren**
 - Was en schil de schorseneren heel grondig
 - Snij de schorseneren in fijne blokjes en bak ze gaar in flink wat vloeibare boter
 - Kruid met peper en zout en laat uitlekken op keukenpapier
 - De schorseneren moeten mooi droog zijn
- **Bordschikking**
 - Kies voor een langwerpige bord
 - Leg het vlees in het midden van het bord
 - Snij de filets in mooie plakjes en lepel er wat rum-rozijnensaus over
 - Maak daarnaast 2 torentjes met onderaan een schijfje witte pens en erboven het toastje van peperkoek
 - Schik de rabarbercompote op het toastje en werk het geheel af met een gefrituurd rabarberschilletje
 - Maak uiterst links een rechthoekje van gebakken schorseneren met behulp van een rechthoekige keukenvorm
 - Werk af met enkele rozijntjes
 - Leg links van de torentjes het kroketje van sesamzaadjes
 - Serveer onmiddellijk en geniet!

Tip

- **Rum-rozijnensaus**
 - Je kunt de rozijnen ook eerst laten zwellen in de rum en samen toevoegen aan de saus
- *** Quatre épices*** - Dit is een Frans vierkruidenmengsel dat bestaat uit nootmuskaat, kruidnagel, kaneel en zwarte peper. Het zijn ook de typische basiskruiden voor het maken van peperkoek. De mix van Jeroen bestaat uit kardemom, gember, kaneel en kruidnagel
- ***A la minute*** - Vlak voor het serveren en/of eten bereiden. Een gerecht wordt dus onmiddellijk geserveerd zodra het klaar is
- *** Paneren à l'anglaise*** - Paneren met bloem, ei(wit) en paneermeel. Jeroen kiest om het hele ei te gebruiken omdat dat meer smaak geeft
- Schorseneren - Je kunt schorseneren goed schoon krijgen met een schuursponsje onder stromend water

Sorbettorentje met amaretto

Ingrediënten (4 pers)

- ± 4 dl frambozensorbet
- ± 4 dl citroensorbet
- 8 rochers
- 4 eetlepels amaretto (of andere likeur zoals bv. Grand Marnier)
- 2 eetlepels amandelschilfers



Bereiding

- Schik de rochers in een plat bord en lepel er de amaretto over
- Laat ½ uur staan en plet grof met een vork
- Rooster de amandelschilfers kort goudbruin in een wok of in een pan met antiaanbaklaag
- Haal uit de pan
- Vul 4 hoge plastic bekertjes voor de helft met citroensorbet
- Verdeel er de geplette rochers over
- Vul aan met frambozensorbet en strijk glad
- Plaats de bekertjes gedurende minstens 2 uur in de diepvries
- **Afwerking**
 - Hou elk bekertje 2 à 3 tellen in een kom heet water en stort de sorbet in het midden van een bord
 - Strooi er de geroosterde amandelschilfers over en dien op met een droog koekje